HM FORMATION

Programme de formation

Les petits fours moelleux

Développer une gamme de petits fours moelleux en vente directe, mignardises ou accueils chambre en hôtellerie.

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de macarons et petits fours moelleux

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan etc

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts
- Mise en oeuvre des glaçages, décors, finitions et dressage

- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

- Cannelés
- Cannelés au chocolat
- Financiers noisette
- Financiers fleur d'oranger
- Brownies
- Pain de Gênes chocolat
- Madeleines citron
- Macarons vanille
- Macarons café
- Macarons framboise
- Macarons choco banane
- Macarons pistache

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)